



COVELA ROSÉ 2020

100% Touriga Nacional, a mais emblemática casta tinta portuguesa.

Vinificado através do método clássico. Reconhecido pela sua elegante cor pálida. Vinho seco e gastronómico.

TERROIR

A Quinta de Covela pratica agricultura biológica em solos graníticos que formam um anfiteatro natural com várias exposições solares. Um cenário de terraços plantados, a baixa altitude, na margem direita do rio Douro. Invernos frios e Verões quentes e secos, na fronteira entre o clima mediterrânico do vale do Douro e a influência atlântica do Douro Litoral.

NOTAS DE PROVA

Cor Coral.

Aroma Delicado, elegante e intenso. Frutos vermelhos frescos (groselha, framboesa), com nuances florais.

Paladar Seco, acidez vibrante, excelente textura e persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Selecção manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Ligeira maceração pelicular. Fermentação espontânea em cuba de inox. Estágio em borras finas até Janeiro de 2021.

À MESA

Ideal para refeições e outros momentos ao ar livre, à beira-mar e sempre em boa companhia. É um rosé muito gastronómico que combina com vários tipos de comida desde saladas a quiches a pratos da cozinha italiana e asiática.

Aprecie a uma temperatura entre os 8°C e 10°C.

O **2015 Rosé da Covela** é 100% Touriga Nacional, seco e com uma graduação alcoólica de 12,5%. Foi pensado e produzido com o propósito de acompanhar comida e ter substância. As parcelas de vinha foram especificamente seleccionadas para este rosé. É simplesmente encantador, um dos melhores rosés, até ao momento, que provei este ano. Elegante e finamente produzido este rosé revela finesse mas mantém concentração e termina seco. Equilibrado, focado e preciso, é realmente excepcional. Em muitos aspectos, este foi o meu vinho favorito da Covela, dentre todos os que provei para esta edição.

Mark Squires, eRobertParker.com #225 - Jun 2016



90

/100 Pts.



Lima & Smith, Lda.
info@limasmith.com
WWW.COVELA.COM

Enólogo: Rui Cunha

Viticultura: Miguel Soares

Álcool: 12,5%vol - **Acidez total:** 6,2g/l - **pH:** 3,30 - **Açúcares totais:** 3,7g/l - **Dióxido de enxofre total:** 67mg/L - **Peso garrafa:** 600 g

Disponível em garrafas de 0,75 L.